

El melón y la melona

► Texto: Rosa Barasoain

Al melón le gustan el sol y el calor, que luego nos devuelve concentrados en una pulpa dulce como la miel y jugosa como el mejor zumo que podamos imaginar, sin necesidad de preparar nada, lo que se dice comer y cantar. Si queremos algo más laborioso que dure todo el año, prepararemos una fruta confitada, el exquisito dulce de melona

Cuando leemos que el melón es un 92% agua, no hay que tomarlo al pie de la letra y negar que sea un buen alimento. Es como poner la alegría del sol en la mesa y a la vez un jugo refrescante con todas las reservas alimenticias que la planta ha tomado del cielo y de la tierra. Aun quitándole todo el romanticismo podemos decir que esta fruta baja en calorías nos aporta calcio, fósforo, magnesio, algo de hierro y algunas vitaminas sobre todo A y C...y sin duda para quitar la sed siempre será más agradable que un agua envasada. El melón es el embalaje perfecto, sin plásticos, sin envoltorios superfluos, ¡lo que sobre, directo al compost! Nos regala una vitalidad que proviene del huerto ecológico donde ha crecido, los valores de esa tierra bien compostada, del agua y los cuidados con que lo ha criado el hortelano.

De niña tuve la suerte de conocer a una familia que cultivaba su melonar y para mi sorpresa, algo que nunca olvidaré, descubrí el almacén fresco y sombreado donde guardaban la cosecha. A los ojos de mis cinco años, aquel montón de melones era sin duda el tesoro de un maharajá. Afuera el sol, las calles estrechas, regadas y barridas con primor cada mañana, dentro habitaciones y patios frescos que invitaban a la siesta de los adultos y a los juegos y la imaginación de los pequeños por las salas en penumbra. Ahora imagino sus antepasados, los dulces melones del Sahel, modesta despensa del agricultor del desierto, del artesano de la tierra y el agua, cultura árabe de la que preservamos retazos arquitectónicos en algunos pueblos y verdaderas riquezas en las huertas, escondidas en las variedades antiguas. Son tesoros esas semillas y las multinacionales lo saben. ¡Estando a tiempo de recu-

perar las que pasan de hortelano a hortelano? Cada uno sabe o sabía quién o en qué huerto tenían la mejor mano para cultivarlas y ese celo de los hortelanos no debe perderse a causa de la inercia de vendedores o consumidores.

Con nuestra compra apoyamos la labor del agricultor ecológico y buscando variedades locales y de temporada iremos actualizando la gastronomía, sin caer en la comida globalizada y prefabricada.

Recuerdo una confitura llamada "Dulce de melona", elaborado con una curiosa variedad de sandía, un poco alargada, "amelonada", con algunas bandas en su piel y de carne firme y blanca. Se siembra en la segunda quincena de mayo y se cosecha "cuarenta días después de la

floración", según me dicta un agricultor de Larraga; pero hay que guardarla

en lugar fresco y seco hasta el mes de abril, en que podremos por fin abrirla, guardar las pepitas ya maduras, marrones, y

hacer el dulce. Si queremos que dure un año pondremos la pulpa cortada en cuadraditos y otro tanto de azúcar integral de caña ecológico (panela), si vamos a comerlo en la temporada ha-

remos bien en prescindir

de tanto azúcar y cocerlo más tiempo. Se trata de poner la mezcla tapada y al sereno toda la noche, por la mañana veremos que ha desprendido almíbar; le añadimos un palito de canela en rama y lo ponemos todo a cocer a fuego lento. Cuando empieza a hervir lo retiramos del fuego. Por la noche repetimos y así sucesivas veces hasta que alcance el punto de hebra, momento en que podemos guardarlo en un tarro de cristal e introducirlo en baño maría 20 minutos ¡o tomarlo ya en desayunos o meriendas! ¡Que aproveche! ■

